

SANOKOL 20

HIGIENIZACION DE ENSALADAS

Exento de cloro

HIGIENIZACION DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

CARACTERISTICAS

Poder higienizante

Reduce más de 100.000 veces la concentración microbiana (según procedimiento de UNE-EN 1276)

No altera las propiedades de los vegetales

Mantienen sus características organolépticas: sabor, olor, textura, color ...

Legislación

Formulado a base de ingredientes que cumplen con requisitos legales:
R.D. 140/2003,
Orden SCO/3719/ 2005,
y normas UNE-EN 902,
13194 y 899

MODO DE EMPLEO

- Añadir la cantidad de producto adecuada al volumen de agua a utilizar.
- Sumergir los vegetales crudos en la solución preparada durante 30 minutos. Transcurrido este periodo, se puede consumir o envasar.
  - En caso de consumo inmediato, enjuagar con agua, escurrir y servir.
  - En caso de consumo posterior, caterings, fastfoods, ensaladas preparadas envasadas, etc., escurrir perfectamente por centrifugación, envasar y refrigerar inmediatamente a 4° C.
- Se pueden efectuar hasta 5 tratamientos sin necesidad de renovar la solución.

PRESENTACION

Bombonas de 25 Litros.
Cajas con 4 Bombonas de 5 Litros.
Cajas con 12 botellas de 1 Litro.



Prevención Bio Ambiental SA
www.prevencionbioambiental.com
info@adybac.com 902 360 332